



BEDIENUNGSANLEITUNG

für folgende Smoker

| | | | |
|---|--|---|--|
| BTIS1 Original Bradley Smoker 120V | BTST02 Edelstahl Bradley Smoker 120V | BTISCE240EU Original Bradley Smoker 240V | BTSTCE240EU Edelstahl Bradley Smoker 240V |
| BTDS76P Bradley 4-Rost Digital Smoker 120V | BTDS108P Bradley 6-Rost Digital Smoker 120V | BTDS76CE-EU Bradley 4-Rost Digital Smoker 240V | BTDS108CE-EU Bradley 6-Rost Digital Smoker 240V |



Z1079



Bradley Technologies Canada Inc.
 1609 Derwent Way
 Delta, BC Kanada V3M 6K8
 Gebührenfrei in Nordamerika: 1.800.665.4188
 Tel: +001.604.524.3848 Fax: 001.604.524.3839
 E-Mail: info@bradleysmoker.com
www.bradleysmoker.com

Printed in China

2008

Sehr geehrte Damen und Herren!

„Bahnbrechende Räuchertechnik für den Kochprofi im Haus“

Wir heißen Sie herzlich bei uns und unseren bahnbrechenden Räuchergeräten zum Räuchern und schonenden Schmoren für den Hausgebrauch willkommen. Der Bradley Smoker ist ein isolierter Räucherofen, der für die kontinuierliche Erzeugung sauberen Rauchs konzipiert ist. Mit diesem Elektrogerät für den Außenbereich können Lebensmittel gekocht, gebraten oder heiß und kalt geräuchert werden und das mit geringstem Aufwand und stets optimalen Ergebnissen. Der Bradley Smoker ist als Räuchergerät einzig in seiner Art, da er erzeugt Rauch um ein Vierfaches sauberer als bei der Verwendung herkömmlicher Späne in einer Brennpfanne ist*. Automatisches Löschen der verbrannten Bisquette verhindert die Entstehung von Gasen und Säuren bei hohen Temperaturen. Darüber hinaus erfüllt der Bradley Smoker die nordamerikanischen und europäischen Haushaltsgerätenormen. Die eigens für Ihren Smoker hergestellten Bradley Aromabisquetten werden in neun verschiedenen Holzsorten angeboten: Erle, Apfel, Kirsche, Hickory, Ahorn, Mesquite, Eiche, Pecannuss und Special Blend. Eine Rezeptkartenserie, die auch als Bradley Rezeptheft, Band I, erhältlich ist, wird mit den Bradley Aromabisquetten mitgeliefert. Zum weiteren Angebot, das u.U. von Interesse sein könnte, gehören unsere Bradley Beizen, Bradley Jerkyroste, Bradley Originalroste, Wetterschutzhüllen, Bradley Koch-DVD, Bradley-Mützen, Schürzen und das Bradley Digitalthermometer mit Fleischsonde für punktgenaues Schmoren und Räuchern von Fleisch.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Kochen und Räuchern in den nächsten Jahren!

Ihr



Wade Bradley

* Gemäß der am British Columbia Institute of Technology durchgeführten Studien und Tests.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Sicherheitsvorkehrungen

- Bitte lesen Sie alle Anweisungen.
- Heiße Flächen nicht berühren. Verwenden Sie Griffe oder Knöpfe.
- Um Stromschläge zu vermeiden, Kabel oder Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Verwenden von Haushaltsgeräten von oder in der Nähe von Kindern nur unter genauer Aufsicht. Bitte Stecker bei Nicht-Verwendung und vor Reinigung abziehen. Vor (Ab-)Montieren von Teilen abkühlen lassen.
- Haushaltsgeräte mit beschädigten Stromkabeln oder Steckern bzw. nach Störung oder Beschädigung nicht verwenden.
- Die Verwendung anderer, vom Gerätehersteller nicht empfohlener Zusatzgeräte kann zu Verletzungen führen.
- Kabel dürfen nicht über Tischkanten und Arbeitsflächen hängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Das Gerät darf nicht auf oder bei einem Gas- oder E-Herd oder in einem heißen Ofen stehen.
- Bei Bewegungen eines Geräts, das heißes Öl oder andere erhitzte Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
- Stecker immer erst am Gerät und danach in die Wandsteckdose einstecken. Zum Abschalten erst alle Bedienungselemente auf „aus“ stellen, dann Stecker aus der Wandsteckdose ziehen.
- Das Gerät nur zum vorgesehenen Zweck verwenden.
- Bitte bewahren Sie diese Anleitung auf.
- Ausschließlich für den Hausgebrauch.
- Bei Montage und Bedienung Ihres Smokers auf scharfe Kanten achten.
- Heben und bewegen Sie Ihren Smoker mit Vorsicht, um Zerrungen und Rückenverletzungen vorzubeugen.
- Wenn Sie sich über den Smoker beugen oder hinter ihn langen, ist Vorsicht geboten.
- Es wird empfohlen, einen Feuerlöscher in Reichweite des Smokers aufzubewahren. Ihre zuständige Behörde kann Ihnen die Art und Größe des geeigneten Feuerlöschers angeben.
- Falls ein Verlängerungskabel erforderlich ist, ein zugelassenes (geerdetes) Dreistift-Stecker Kabel von max. 2 m Länge verwenden.
- Keine beschädigten Stromkabel verwenden

- Bitte kein anderes Holz außer den Bradley Aromabisquetten® verwenden.
- Verpackungen ordnungsgemäß entsorgen.

Im Gebrauch

- Ausschließlich für den Außengebrauch. Nicht in geschlossenen Bereichen bedienen.
- Nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Smoker erst nach kompletter Montage anschließen.
- Die Roste oder die Auffangschale nicht mit Alufolie abdecken oder abdichten, da dies Ihren Smoker erheblich beschädigen könnte.
- Smoker nicht bewegen.
- Die Temperatur von 160°C (320°F) nicht überschreiten.
- Grundsätzlich Topfhandschuhe verwenden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Keine lose Kleidung oder lange Haare offen tragen.
- Die Verpackungsschachtel nicht als Abdeckung für den Smoker verwenden.
- Ausschließlich zugelassene, geerdete Stromstecker verwenden.
- Den Smoker grundsätzlich vor Regenwasser schützen.
- Nicht bei Gewitter und Wind verwenden.
- Nicht in der Nähe von Benzin oder anderen brennbaren Flüssigkeiten, Gasen oder bei möglichem Vorhandensein feuergefährlicher Dämpfe verwenden.
- An einem für Kinder und Haustiere unzugänglichen Ort aufstellen.
- Nicht in Wasser tauchen.
- Alle 2 bis 3 Stunden die verbrannten Holzbisquetten aus der Auffangschale entfernen und mit frischem Wasser auffüllen.

Nach jeder Verwendung

- Smoker bei Nichtgebrauch ausstecken. Siehe Wartungsvorschriften.
- Erlöschte Bradley Aromabisquetten® in sicherer Entfernung von allen Bauten und brennbaren Stoffen entsorgen.
- Smoker an einem trockenen, abgedeckten, für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
- Fett sorgfältig entfernen. Fettansammlung kann zu Brandgefahr führen.

„Lesen Sie sich die Montageanleitungen sorgfältig durch, um den Smoker zum Gebrauch vorzubereiten“.

ALLGEMEINE WARTUNGSHINWEISE

Siehe Liste der externen und internen Bauteile

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

- Der Bradley Smoker muss nach jeder Verwendung gewartet und gereinigt werden.
- Vor Wartung oder Reinigung das lange Stromkabel herausziehen.
- Smoker nicht in Wasser tauchen.
- Das Innere des Smokers darf mit keiner Art von Reinigungsmittel besprüht werden.
- Die Roste oder die Auffangwanne nicht mit Alufolie abdecken oder abdichten, da dies zu erheblichen Schäden bei Ihrem Smoker führen könnte.
- Bei Verwendung nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Smoker nicht mit übermäßig viel Wasser säubern oder abspritzen, sondern stattdessen einen feuchten Lappen verwenden.

Wartungsvorschriften

- Säubern Sie die Auffangschale. Alle verbrannten Bisquetten mit Vorsicht entsorgen, da sie noch heiß sein könnten.
- Die Auffangschale, Roste, das untere rechteckige Becken und die Tropfwanne mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel oder in der Geschirrspülmaschine waschen.
- Essens- und Fettreste vom Smoker entfernen. Falls der Smoker von innen gesäubert werden muss, einen feuchten Lappen verwenden.

Anmerkung: *Die Kammer sollte Rauch oder schwarze Rückstände auf der Innenseite aufweisen. Je mehr Rückstände vorhanden sind, desto besser schmeckt das Endprodukt.*

- Der Raucherzeuger muss immer sauber und fettfrei sein. Späne grundsätzlich entfernen. Im Raucherzeuger angesammelte lose Späne einfach weggeblasen oder absaugen. Ziehen Sie das lange Stromkabel ab, bevor Sie den Raucherzeuger von der Smoker-Räucherammer entfernen. Siehe „Raucherzeuger entfernen“ in „Montageanleitung“.
- Den Bisquetten-Brenner leicht mit einer Drahtbürste oder einem Schaber abbürsten, um etwaige Verbrennungsrückstände zu entfernen.
- Die Regulierklappe (auf der Oberseite des Smokers) säubern, damit sie nicht stecken bleibt.
- Die Türdichtung mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel abwischen, um Rückstände und Essensreste zu entfernen.

Nach dem Reinigen

- Prüfen, ob die Auffangschale, das untere rechteckige Becken und die Tropfwanne sauber und trocken sind, bevor Sie sie in den Smoker zurückstellen.
- Den Raucherzeuger wieder in die Räucherammer zurückschieben.
- Sicherstellen, dass das lange Stromkabel abgezogen ist.

Störungssuche und -beseitigung

Keine Stromzufuhr:

Prüfen, ob alle Stecker ordnungsgemäß und bis zum Anschlag in die Steckdosen eingesteckt sind.

Die Sicherung (am Raucherzeuger) überprüfen. Sich vergewissern, dass die Steckdose, der Fehlerstromschutzschalter nicht abgeschaltet wurde.

Bisquetten rücken nicht vor:

Den Vorrückmechanismus überprüfen und sämtliche lose Holzspäne entfernen. Die Reinigung des Raucherzeugers kann dem Steckenbleiben der Bisquetten sowie unnötiger Abnutzung vorbeugen.

Bisquette verbrennt nicht vollständig:

Überprüfen, ob andere Geräte in diesem Stromkreis angeschlossen sind. Der Smoker sollte über seinen eigenen Stromkreis verfügen.

Sicherstellen, dass der Bisquetten-Brenner keine Ablagerungen von Rückständen aufweist.

Räucherofen erreicht die Temperaturen nicht:

Zeit zum Vorheizen des Smokers vorsehen. Berücksichtigen Sie, dass sobald Sie Lebensmittel in den Ofen geben, die Temperatur erst absinkt und danach langsam wieder ansteigt. Versuchen Sie, die Regulierklappe etwas zu öffnen und den Smoker vor Wind zu schützen. Danach können Sie ein separates Thermometer im Räucherofen verwenden, um sicherzustellen, dass die Temperaturanzeige stimmt.

Anmerkung: Die normale Gartemperatur liegt zwischen 200° F und 250° F. Denken Sie daran, dass die auf dem Display angezeigte Temperatur nur als Hinweis dient und nicht die genaue interne Temperatur der Lebensmittel angibt. Je näher am Heizelement, desto höher wird die interne Temperatur sein.

Falls Ihnen diese Tipps nicht weiterhelfen, setzen Sie sich bitte mit unserem Kundendienst unter der folgenden Telefonnummer in Verbindung:

*Gebührenfrei in Nordamerika: Tel. **Insert other valid phone no.***

MONTAGEANLEITUNG

Original Bradley Smoker Schwarz (Modell: BTIS1; BTISCE240EU)

Edelstahl Bradley Smoker (Modell: BTST02; BTSTCE240EU)

Für Montageanleitung des 4-Rost Digital Smoker und 6-Rost Digital Smoker siehe S. 9

Beziehen Sie sich auf die Bauteilnummern der Liste der internen und externen Bauteile für den Bradley Smoker

Zusammenbau des Bradley Smokers®

1. Smoker aus dem Karton heben.
2. Sämtliche verpackten Teile aus dem Smoker nehmen.
3. Schutzverpackung von Teilen entfernen.

Raucherzeuger installieren:

- Raucherzeuger (1) an der Räucherammer (2) anbringen.
- Bisquetten-Brenner (F) auf die Kammeröffnung ausrichten.
- Raucherzeuger-Öffnungen auf Kammer-Passstützen (3) ausrichten.
- Den Raucherzeuger durch Andrücken gut befestigen.
- Das Füllrohr (4) an der Oberseite des Raucherzeugers einführen und mit der gewünschten Anzahl Aromabisquetten® bestücken.
- Kurzes Startkabel (E nicht abgebildet) vom Raucherzeuger an die Räucherammer anschließen.

Aufstellen der Räucherammer:

- Roste (C) auf Seitenstützen schieben.
- Auffangschale (B) mit „V“ nach unten unter die Roste auf die seitlichen Messingstifte stellen.
- Das rechteckige Becken (J) unten in den Smoker schieben.

- Die Tropfwanne (D) zur Hälfte mit Wasser füllen und zum Auffangen der ausgebrannten Bisquetten in die Mitte des rechteckigen Beckens stellen. Bei längerer Räucherdauer das Wasser in der Tropfwanne wechseln. Das lange Stromkabel (A) für den Raucherzeuger in eine zugelassene geerdete Steckdose einstecken.

Entfernen des Raucherzeugers:

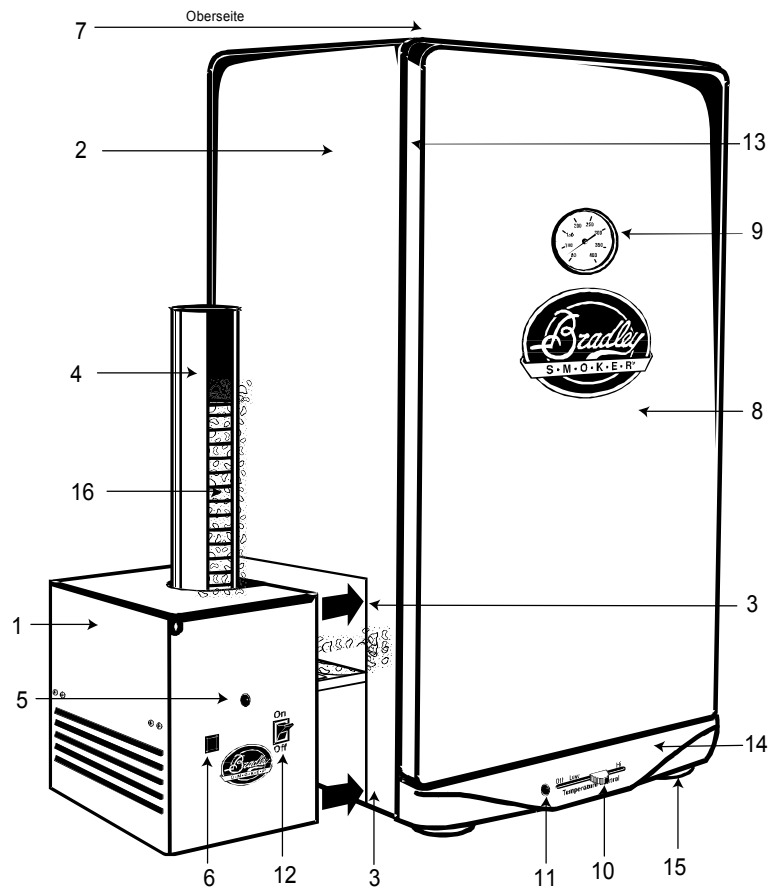
- Kurzes Startkabel (E) abziehen.
- Der Raucherzeuger von Räucherammer loslösen, indem man den Raucherzeuger vorsichtig anhebt und nach oben hin heraushebt.

Entsorgen der Verpackung

Sämtliche Verpackungen vorschriftsgemäß entsorgen. Den Smoker nur bei Nichtverwendung im Karton aufbewahren. Karton nicht als Abdeckung für Smoker benutzen, wenn er in Betrieb ist.

ORIGINAL BRADLEY SMOKER®

Liste der externen Bauteile

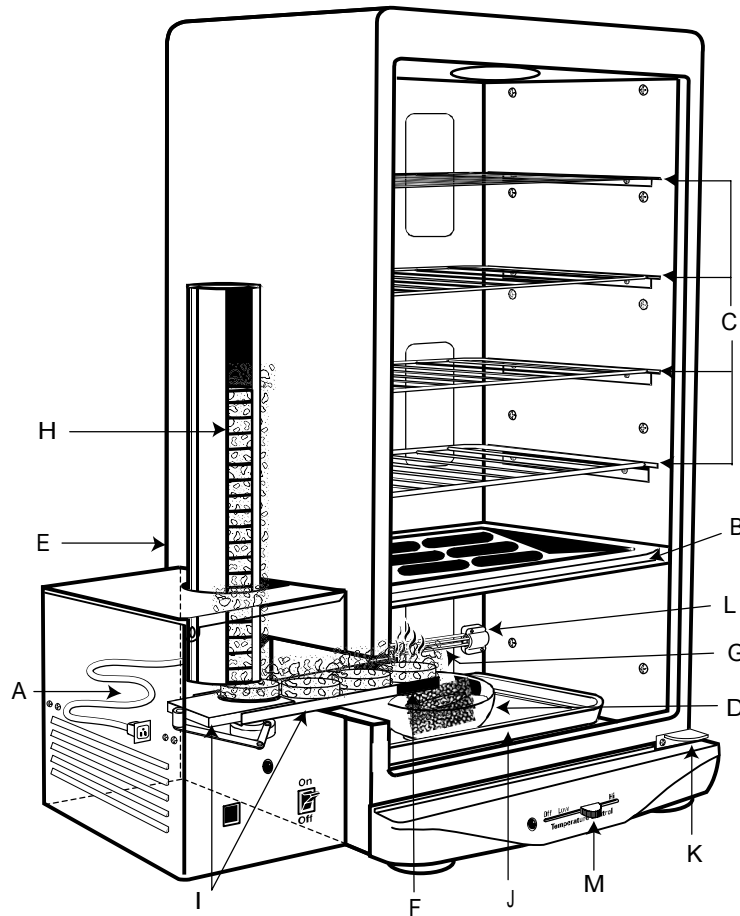


Liste der externen Komponenten

- | | |
|---|---|
| 1. Raucherzeuger | 9. Thermometer |
| 2. Räucherammer | 10. Temperaturschalter |
| 3. Generator-Stützen | 11. Temperaturanzeige |
| 4. Füllrohr | 12. Generator Ein/Aus-Schalter |
| 5. Raucherzeuger Anzeigeleuchte | 13. Türdichtung |
| 6. Bisquette Vorrückschalter | 14. Untere Planscheibe |
| 7. Regulierklappe m. Griff (nicht abgebil.) | 15. GummifüÙe |
| 8. Tür | 16. Bisquette (nicht mit Smoker mitgeliefert) |

ORIGINAL BRADLEY SMOKER®

Liste der internen Bauteile



Liste der internen Komponenten

- | | |
|--|--|
| A) Langes Stromkabel | G) 500 Watt- Heizelement |
| B) Auffangschale | H) Aromabisquetten® (nicht mitgeliefert) |
| C) Bratroste | I) Führungsnut |
| D) Tropfwanne | J) Unteres rechteckiges Becken |
| E) kurzes Startkabel (nicht abgeb.) zum Anschluss an den Generator | K) Türangel |
| F) Bisquetten-Brenner | L) Porzellanhalterung |
| | M) Temperaturschalter |

BEDIENUNGSHINWEISE

Beziehen Sie sich auf die Bauteilnummern auf der Abbildung der externen Bauteile

Einfuern u. Vorbereitung für die Verwendung

Das Einfuern des Bradley Smoker® ist ein kontinuierlicher Vorgang: Je öfter Sie ihn verwenden, desto besser schmeckt das Endprodukt.

Das Einfuern dient hauptsächlich dazu, den neuen Geruch aus Ihrem Bradley Smoker® zu entfernen, denn Ihr Essen sollte ja nicht nach Ihrem neuen Smoker schmecken.

Einfuermethode:

- Roste, Auffangschale, Tropfwanne und rechteckiges Becken reinigen und in den Smoker stellen.
- Tropfwanne zur Hälfte mit Wasser füllen.
- Das Füllrohr mit 5 Bisquetten bestücken. (Anm.: Jede Bisquette brennt 20 Minuten.) Die 2 zusätzlichen Bisquetten dienen dazu, die letzte Bisquette auf den Brenner zu schieben. Diese 2 Bisquetten gelangen nicht auf den Brenner.
- Die Regulierklappe oben auf der Räucherammer etwas öffnen.
- Smoker in designierte Steckdose einstecken.
- Raucherzeuger durch Drücken auf Generator-Ein/Aus-Schalter anstellen (12).
- Auf den Bisquette Vorrückschalter (6) drücken, bis sich die Bisquette auf dem Bisquetten-Brenner(F) befindet.
- Smoker anschalten, d.h. den Temperaturschalter (10) auf *Medium* stellen. 10 Minuten warten. Das Thermometer (9) sollte 66°C (150°F) anzeigen. Bei höheren Temperaturen zur Temperatursenkung den Temperaturschalter nach links und bei Temperaturen unter 66°C (150°F) in die andere Richtung schieben.
- Räuchern Sie ununterbrochen 1 Stunde lang bei 66°C (150°F) oder bis die Bisquetten ausgehen.
- Der Smoker ist eingefeuert, wenn er eine Temperatur von 66°C erreicht hat und eine Stunde lang eingefeuert wurde.

Einführung

- Nach Einfuern des Smokers die Tropfwanne zur Hälfte mit Wasser füllen.
- Den Raucherzeuger mit dem Generator Ein/Aus-Schalter (12) einschalten.
- Wenn die Anzeigeleuchte (5) des Smoker Generators an ist, hat der Generator Strom.
- Auf den Bisquette Vorrückschalter (6) drücken, um eine Bisquette auf den Bisquetten-Brenner (F) zu schieben.
Anm.: Nach Drücken des Vorrückschalters beginnt ein neuer Zyklus, (oder) in ca. 20 Minuten rückt die nächste Bisquette vor.
- Die Lebensmittel auf die Bratroste legen und diese in den Smoker schieben.
- Regulierklappe nach Wunsch öffnen. Regulierklappe während des Betriebs des Smokers nicht vollständig schließen.
- Falls Wärme erforderlich ist, den Wärmeschalter langsam gemäß der Thermometeranzeige auf die erwünschte Temperatur schieben.
Kalt Räuchern – Dabei wird nur der Raucherzeuger verwendet. Das kurze Startkabel abziehen.
Heiß Räuchern – Raucherzeuger und Temperaturschalter sind angestellt.
Anm.: Das Thermometer zeigt nur die Lufttemperatur in der Räucherammer an. Für eine genauere Temperaturmessung des Räucherguts ein Stechthermometer verwenden.
Denken Sie daran, dass sich die Außentemperatur auf die Kochtemperatur des Smokers auswirkt.
„Nicht vergessen: Smoker nach jeder Verwendung säubern.“

MONTAGEANLEITUNG

4-Rost Digital Smoker (Modell: BTDS76P; BTDS76CE-EU)

6-Rost Digital Smokers (Modell: BTDS108P; BTDS108CE-EU)

Für die Original Smoker Schwarz- und Edelstahl Smoker- Montageanleitung siehe Seite 5

Siehe Bauteilnummern in den Listen der externen und internen Bauteile sowie Schaltverbindungen

Wie man den Bradley Digital Smoker® aufbaut

1. Smoker aus der Verpackung heben.
2. Alle verpackten Teile aus dem Smoker nehmen.
3. Sämtliche Schutzverpackungen entfernen.

Digitale Raucherzeuger installieren:

- Der Digitale Raucherzeuger (1) wird an der Räucherkammer (2) angebracht, indem man den Bisquetten-Brenner (E) durch die linke Kammeröffnung schiebt. Die Raucherzeuger-Stiftöffnungen auf die beiden Stützen (3) an der Seite ausrichten und andrücken.
- Das Füllrohr (4) an der Oberseite des Raucherzeugers einführen und festdrücken. Mit der gewünschten Anzahl Bradley Aromabisquetten® bestücken.

Schaltverbindungen (Siehe S. 12)

- Das Sensor-Kabel- (1) auf der Rückseite des Raucherzeugers (A) und Smokers (B) einstecken.
- Das kurze Startkabel (2) an (2) der Rückseite des Raucherzeugers (D) und dann an der Rückseite der Kammer (C) einstecken
- Langes Stromkabel (3) in die Steckdose (E) stecken.

Räucherkammer aufstellen:

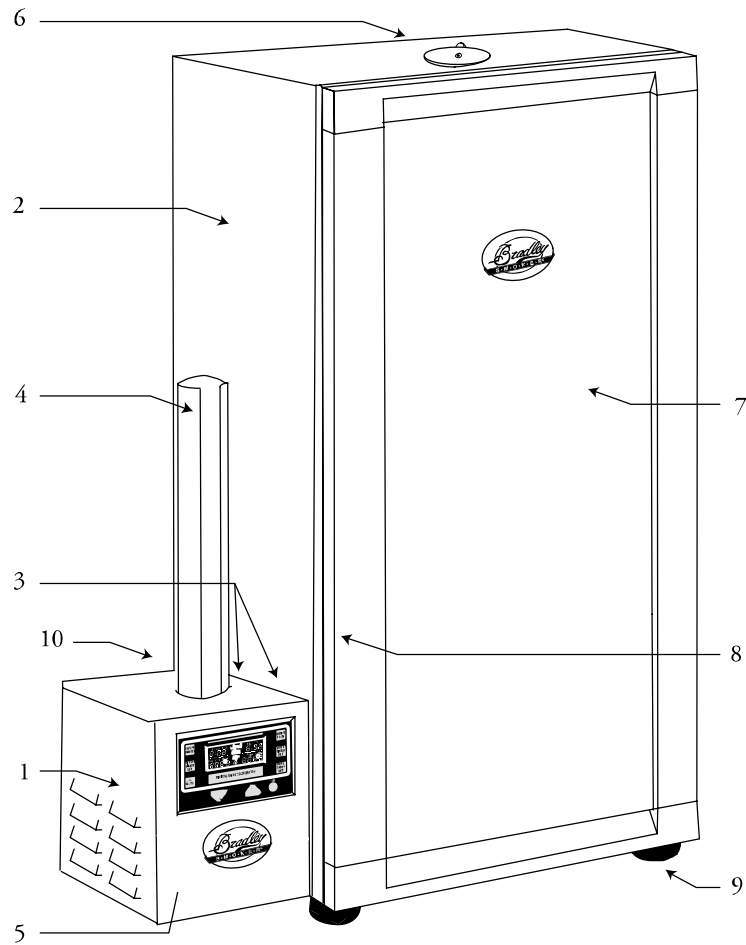
- Roste, entweder vier oder sechs (B) auf Seitenstützen schieben.
- Auffangschale (A), mit „V“ nach unten unter die Roste auf die seitlichen Messingstifte (I) stellen.
- Das rechteckige Becken (D) unten in den Smoker schieben.
- Die Tropfwanne (C) zur Hälfte mit Wasser füllen und zum Auffangen der ausgebrannten Bisquetten in die Mitte des rechteckigen Beckens stellen. Bei längerer Räucherdauer das Wasser in der Tropfwanne auswechseln.
- Das lange Stromkabel (3) des Raucherzeugers in eine zugelassene geerdete Steckdose stecken (4.) (Siehe S. 12.)

Ausbau des Raucherzeugers (Siehe S. 12)

- Sicherstellen, dass der Raucherzeuger Zeit zum Abkühlen hatte. Langes Stromkabel aus der Wand-Steckdose (4) und dem Raucherzeuger (3) ziehen. Sensor-Kabel (1) und kurzes Startkabel (2) abziehen und dann den Raucherzeuger von der Räucherkammer loslösen, indem man ihn vorsichtig anhebt und nach oben hin herauszieht.

BRADLEY DIGITAL SMOKER®

Liste der externen Bauteile

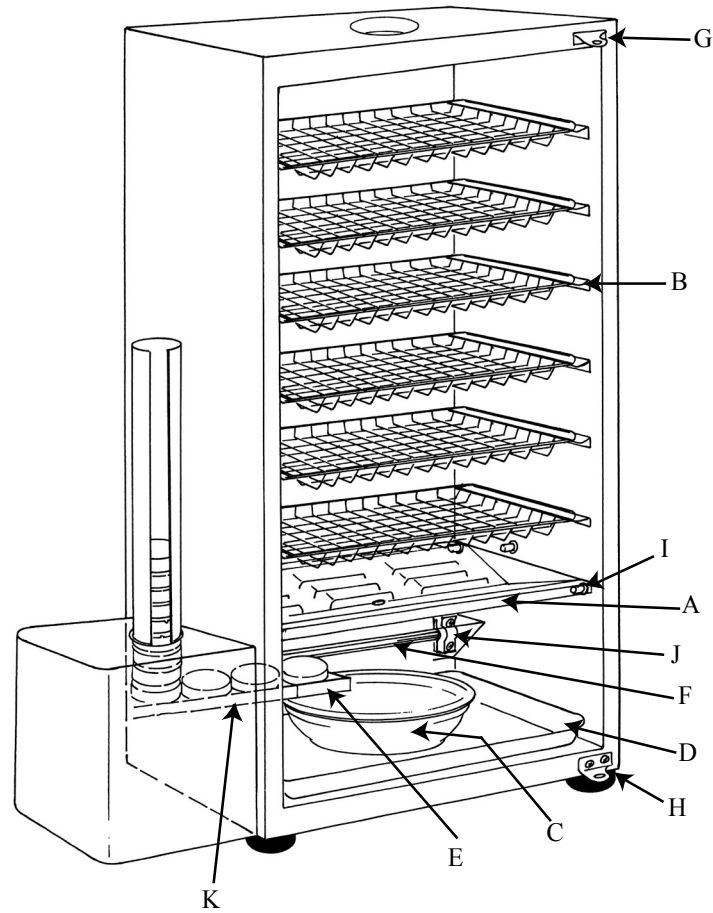


Liste der externen Bauteile

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. Digitaler Raucherzeuger | 6. Regulierklappe |
| 2. Smoker-Räucherkammer | 7. Tür |
| 3. Generatorstützen(nicht abgebil.) | 8. Türdichtung |
| 4. Füllrohr | 9. Gummifüße |
| 5. Digitales Display (siehe S.13) | 10. Sensor-Kabel, kurzes Startkabel u. langes Stromkabel (nicht abgebildet, siehe Seite 12) |

BRADLEY DIGITAL SMOKER®

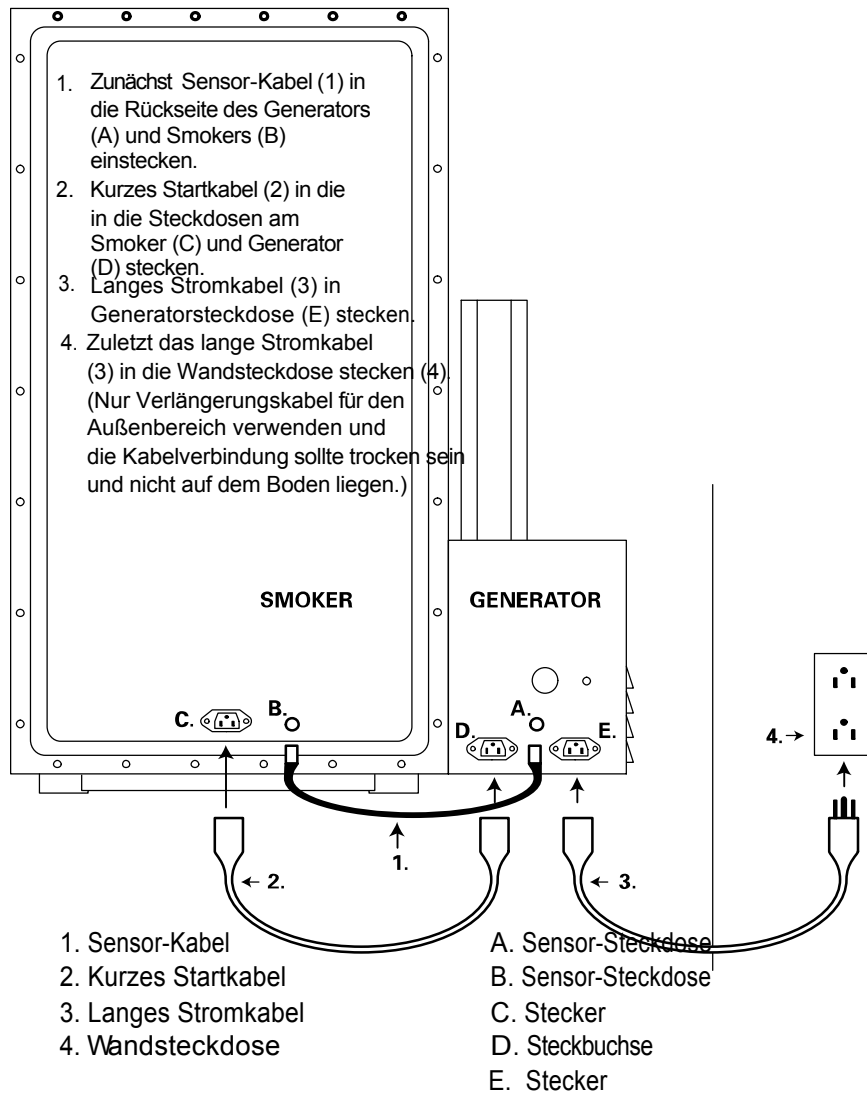
Liste der internen Bauteile



Liste der internen Komponenten

- | | |
|--|-------------------------|
| A) Auffangschale | F) Heizelement |
| B) Koch-Roste (4 oder 6) | G) Oberes Türscharnier |
| C) Tropfwanne | H) Unteres Türscharnier |
| D) Unteres rechteckiges Becken | I) Messingstift |
| E) Bisquetten-Brenner (Bisquetten nicht mitgeliefert) | J) Porzellanisolator |
| | K) Vorrückmechanismus |

SCHALTVERBINDUNGEN
Nach Anbringen des Generators auf der Seite
des Smokers
(IN DIESER REIHENFOLGE)



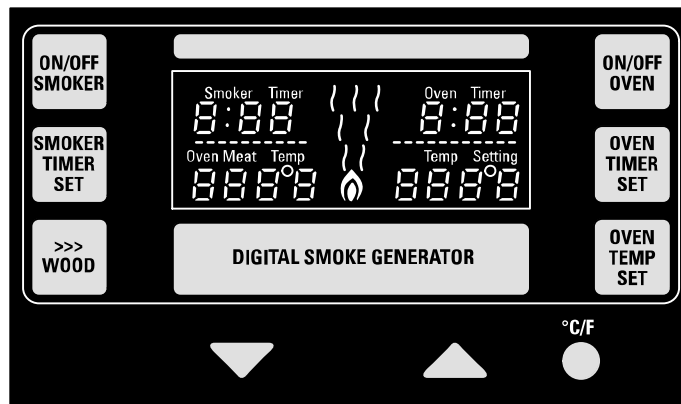
Display-Funktionen

Digitaler Raucherzeuger

- Der Raucherzeuger wird mit den linken Tasten bedient.
- „**On/Off Smoker**“ (Smoker Ein/Aus) drücken, um den Raucherzeuger anzustellen.
- „**>>> Wood**“ (>>>Holz) drücken, um die Bisquetten auf den Brenner zu befördern.
- „**Smoker Timer Set**“ (Zeiteinstellung) und dann auf „v ^“ drücken, um die erwünschte Räucherzeit einzustellen.
- „**Smoker Timer Set**“ erneut drücken, um das 20-minütige automatische Vorrücken zu starten.
- „**On/Off Smoker**“ (Smoker Ein/Aus) drücken, um den Raucherzeuger abzustellen.

Räucherofen

- Der Räucherofen wird mit den rechten Tasten bedient.
- „**On/Off Oven**“ (Ofen Ein/Aus) drücken, um den Räucherofen einzuschalten.
- „**Oven Temp Set**“ (Temperatureinstellung) drücken und dann mit „v ^“ die gewünschte Temperatur auswählen.
- „**Oven Temp Set**“ erneut drücken, um die Temperatur einzustellen.
- „**Oven Timer Set**“ (Zeiteinstellung Ofen) drücken und dann mit „v ^“ die gewünschte Räucherzeit auswählen.
- „**Oven Timer Set**“ erneut drücken, um die Räucherzeit einzustellen.
- „**On/Off Oven**“ (Räucherofen Ein/Aus) drücken, um den Smoker auszustellen.



Display-Funktion

Wenn das „**On/Off Smoker**“- Schaltfeld zum Anschalten des Raucherzeugers gedrückt wurde, blinkt die „**Smoker Timer**“- Anzeige, bis die gewünschte Zeitdauer eingestellt wird. „**Oven Meat Temp**“ beginnt sofort, die interne Temperatur zu messen. Wenn das „**On/Off Oven**“- Schaltfeld zum Anschalten des Räucherofens gedrückt wurde, blinkt die „**Oven Timer**“- Anzeige, bis die gewünschte Räucher- bzw. Schmorzeit eingestellt wird. Die „**Temp Setting**“-Anzeige blinkt auch, bis die gewünschte Temperatur eingestellt wird. Drücken Sie auf die C/F Taste, um die Einstellung von Fahrenheit auf Celsius zu ändern.

Bedienungshinweise

Einfuern und Vorbereitung für den Betrieb

- Das Einfuern des Bradley Digital Smoker ist ein kontinuierlicher Vorgang: Je öfter Sie ihn verwenden, desto besser schmeckt das Endprodukt.
- Einfuern dient hauptsächlich dazu, die neuen Gerüche und Aromen aus Ihrem Smoker zu entfernen, denn Ihr Essen sollte ja nicht nach Ihrem neuen Bradley Digital Smoker schmecken.

Einfueuerungsmethode

- Roste, Auffangschale, Tropfwanne und rechteckiges Becken säubern, zurück in den Smoker stellen
- Tropfwanne zur Hälfte mit Wasser füllen.
- Füllrohr mit 5 Bisquetten bestücken. Anm.: Jede Bisquette brennt 20 Minuten. Die 2 extra Bisquetten sollen die letzte Bisquette auf den Brenner schieben. Diese 2 Bisquetten rücken nicht auf den Brenner vor.
- Die Regulierklappe oben auf der Räucherammer etwas öffnen.
- **„On/Off Smoker“** (Smoker Ein/Aus) zum Einschalten drücken.
- **„>>>Wood“** (>>>Holz) drücken.
- **„Smoker Timer Set“** (Smoker Zeiteinstellung) auf 1 Stunde einstellen.
- **„On/Off Oven“** zum Einschalten drücken.
- **„Oven Temp Set“** (Räucherofen Temperatureinstellung) auf 66° C einstellen.
- **„Oven Timer Set“** (Räucherofen Zeiteinstellung) auf 1 Stunde einstellen.

Anm.: Ihr Smoker ist eingefuert, wenn 66° C erreicht wurden und er 1 Stunde lang eingefuert wurde.

Einführung (siehe „Display-Funktionen“)

- Nach Einfuern des Smokers die Tropfwanne zur Hälfte mit Wasser nachfüllen.
- Das Füllrohr mit der gewünschten Anzahl Bisquetten bestücken.
- Auf das **„On/Off Smoker“**- Schaltfeld drücken, um den Raucherzeuger einzuschalten.
- Auf **„>>>Wood“** drücken. Lassen Sie den Bisquetten genug Zeit zum Vorrücken. Dieser Schritt wird zweimal wiederholt, um eine Bisquette auf den Brenner zu befördern.
- **„Smoker Timer Set“** drücken, um die erwünschte Räucherzeit einzustellen.
- Lebensmittel auf die Roste legen und in den Smoker schieben
- Regulierklappe wunschgemäß öffnen. Regulierklappe nicht vollständig schließen, wenn Smoker läuft.
- **„On/Off Oven“** drücken, um Räucherofen einzuschalten.
- **„Oven Temp Set“** drücken, um die Temperatur einzustellen.
- **„Oven Timer Set“** drücken, um die gewünschte Räucherzeit einzustellen.
- Alle 2 bis 3 Stunden die verbrannten Bisquetten aus der Tropfwanne entfernen und frisches Wasser nachfüllen.
- Kalt Räuchern – dabei wird nur der Generator (Raucherzeuger) verwendet. Kurzes Startkabel (2) aus der Steckdose ziehen.
- Heiß Räuchern – dabei werden Raucherzeuger und Kammer zusammen verwendet.

Anm.: Die Digitalanzeige zeigt nur die Lufttemperatur in der Kammer an. Um die Temperatur des Räuchergutes genau zu messen, verwendet man ein Stechthermometer. Denken Sie daran, dass sich die Außentemperatur auf die Kochtemperatur des Smokers auswirkt. **„Nicht vergessen: Smoker nach jeder Verwendung säubern“.**